

[CONHEÇA O CNPq](#)
[BOLSAS E AUXÍLIOS](#)
[SUA SENHA](#)
[SERVIÇOS](#)
[EDITAIS E RESULTADOS](#)
[PLATAFORMA LATTES](#)
[ÁREAS E PROGRAMAS](#)
[FORMULÁRIOS](#)
[SEU PROCESSO](#)


## SALA DE IMPRENSA > Notícias

22/09/2004

### Pesquisas elevam teor de proteína da mandioca

Graças a pesquisas desenvolvidas pelo professor da Universidade de Brasília, Nagib Nassar, pesquisador de produtividade em pesquisa do CNPq/MCT, a mandioca vem sendo um dos mais importantes alimentos consumidos pela população africana, em especial, na Nigéria. Ela representa, hoje, 70% das calorias consumidas pelo povo nigeriano e o país é o maior produtor mundial do alimento. Neste caso, não se trata da mandioca comum, resultado da espécie selvagem domesticada pelos índios brasileiros muito antes da chegada dos portugueses. A mandioca que ajuda no problema da fome na África é fruto dos estudos do Professor Nassar, que cruzou as plantas silvestres com a mandioca comum para criar um produto híbrido.



Coleção viva mantida por Nassar na Universidade de Brasília

Pelo sucesso de seu projeto na África, Nassar recebeu recentemente uma carta de reconhecimento do Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA) - um consórcio das nações ricas criado em 1967 para desenvolver a produção sustentável de alimentos nos trópicos.

"Os produtos de pesquisa do IITA, entre eles a semente híbrida de mandioca, ajudam hoje a alimentar milhões de africanos, particularmente a população pobre rural e urbana", afirma o diretor de Pesquisa para o Desenvolvimento do IITA, Rodomiro Ortiz, na carta enviada ao pesquisador. Para Nassar, o reconhecimento é a materialização de um sonho: ajudar a combater o problema da fome na África subsaariana. O documento também agradece pelo fato de o pesquisador ter compartilhado sua descoberta, publicando-a em muitos jornais, e repassando-a para estudantes e professores. Além disso, o IITA ressalta o fato do pesquisador ter produzido variedades que se propagam pela semente verdadeira - técnica chamada apomixia - e não por estacas, como é feito de costume.

[FALE CONOSCO](#)

### Sala de Imprensa

[:: Notícias](#)
[:: Índice de Notícias](#)
[:: Informes](#)
[:: Imagens](#)
[:: CNPq TV](#)
[:: Cadastro de Jornalistas](#)
[:: Sugira uma Pauta](#)
[:: Palavra do Presidente](#)

## Mais proteínas

A mandioca híbrida mantém a adequação à consumação da espécie comum e contém mais teor protéico por influência da planta silvestre, que também faz do produto criado pelo professor uma espécie resistente a doenças. Hoje, a porcentagem de proteína da mandioca híbrida é de 4% (sendo que na espécie comum é de 1,5%), mas o Professor Nassar explica que mantém estudos para que este índice chegue a 5%. Esta característica permite a utilização da espécie como importante fonte de alimento, podendo ser uma alternativa ao trigo, o que não acontece com a mandioca comum, já que o teor protéico dela é bem abaixo do teor do trigo (7%) e geraria uma queda na qualidade da alimentação.

Esta questão, inclusive, é objeto de uma Proposta de Lei em tramitação na Câmara dos Deputados. O PL Nº 4679, de 2001, de autoria do Deputado Aldo Rebelo, prevê a obrigatoriedade de adição da farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca à farinha de trigo. Segundo o professor Nassar, esta idéia surgiu a partir do conhecimento das características da mandioca híbrida. Assim, os alimentos produzidos com farinha de trigo não perderiam valor nutritivo. No campo econômico, acrescenta o professor, a medida faria o país economizar com a importação do trigo.

A pesquisa do Professor Nassar com mandiocas começou quando ele ainda lecionava na Universidade do Cairo, no Egito. Agrônomo, com doutorado em citogenética pela Alexandria University e pós doutorado nos Estados Unidos, o professor tomou conhecimento de estudos com a mandioca pelas obras dos pesquisadores ingleses Storry e Nichols que, na década de 30, em estudos realizados no Brasil, descobriram a resistência das espécies selvagens ao mosaico, doença que atinge a mandioca e prejudica sua cultura.

Em 1974, o professor foi convidado a vir ao Brasil por meio de um acordo do país com o Egito. O convite previa a permanência de Nassar por um ano, mas suas pesquisas se desenvolveram tanto que ele conseguiu vários apoios para a manutenção dos estudos, entre eles o do CNPq, que desde 1981 repassa recursos para seu trabalho. Há 25 anos, Nagib Nassar leciona na Universidade de Brasília, onde criou e mantém uma coleção viva de espécies da mandioca selvagem. Por conta da devastação do habitat natural de algumas dessas espécies, hoje elas só são encontradas na coleção do professor. Foi ainda em 1986 que ele enviou as sementes resultantes da sua pesquisa para o IITA, responsável pela maior parte dos cultivos novos da Nigéria.

Nassar já teve o seu trabalho reconhecido diversas vezes, além da recente congratulação recebida pelo IITA. Em 2000, foi eleito membro da Academia do World Food Prize, consórcio dos Estados Unidos que oferece um dos mais importantes prêmios mundiais de alimentação e para o qual Nassar foi indicado cinco vezes.

Para mais informações sobre o trabalho do Professor Nagib Nassar, visite a página [www.geneconserve.pro.br](http://www.geneconserve.pro.br).

**Mariana Galiza**

Assessoria de Comunicação do CNPq  
[comunicacao@cnpq.br](mailto:comunicacao@cnpq.br)

---

**DO QUE VOCÊ PRECISA?**

**QUAL O SEU PERFIL?**

**ACESSO RÁPIDO**